

Kontrolrapport



Virksomhed **Ældrecenter Nygårds Plads**

Afdeling 3, 3. sal

Adresse **Nygårds Plads 30**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **65113015**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-03-2018



Tidligere kontrol

Dato	10-04-2017	
Dato	14-06-2016	
Dato	06-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølenhed,

adskillelse og opbevaring af fødevarer samt vaske og

håndvaskeforhold. Gennemgået procedure for håndtering af grønt som skyldes i centralkøkken og leveres til afd køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: rengøring af afd. køkken med inventar

køleskab/komfur. Følgende er konstateret: Der var lidt støv på

toppen af emhætte og lidt belægninger i kanter på

opvaskemaskinen. Forholdet vurderes som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt om passende rengørings frekvens.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperatur

og opvarmning fra august 2017 til d.d. Der var enkelte

registreringer som ikke var foretaget i november 2017 p.g.a

"travlhed". Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt

konkret om overholdelse af egen fastsatte frekvens og at

temperature skal kontrolleres og dokumenteres også i tilfælde af travlhed.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Ansat er uddannet i kontrol CCP'er og har

GAG'er og kan fyldest redegøre for disse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk